

WWW.PAKSOCIETY.COM

ذات کا دسترخوان

اینیورسٹے اسٹیشن
کتاب خانہ

ذات کام

READING SECTION

Online Library For Pakistan

WWW.PAKSOCIETY.COM

READING SECTION

Online Library For Pakistan

WWW.PAKSOCIETY.COM

READING
Section



اینیورسری اسپیشل کلک بک

اللہ اکابر خوان کی پوری ٹیم کی کوشش ہوتی ہے کہ اپنے قارئین کا تجربہ اور خیال رکھیں اور ان کی فرمائشوں پر اپنا اترنے کی کوشش کریں۔ یہ چھوٹی سی تمہید اس لئے لکھی گئی ہے کہ آپ کو پتہ ہے کہ مارچ کے مہینے میں اللہ اکابر خوان کی اینیورسری منائی جاتی ہے اور اس پر تو لازم ہے کہ آپ بھی کی فرمائش کرو و در ایکب سے کلک بک ترتیب دی جائے۔

جس طرح ہر ماہ ہم صحت اور ذائقے کے ساتھ آپ کے بچے کا بھی خیال رکھتے ہوئے نئی جلی ریسپوز سے اللہ اکابر خوان جاری ہے۔ دتے ہیں اسی طرح اینیورسری اسپیشل کلک بک میں بھی ریسپوز کے خزانے میں سے بہترین منتخب ریسپوز پیش کرنے کی کوشش کی ہے۔ امید ہے کہ ان ریسپوز کو بناتے ہوئے ہر سال کی طرح یہ کتاب آپ کے معیار پر پوری اترے گی اور اس کو اپنے فیکشن کا حصہ بناتے ہوئے نہ صرف آپ فخر محسوس کریں گے بلکہ اللہ اکابر خوان کی جانب سے پیش کی جانے والی اس کارآمد اینیورسری اسپیشل کلک بک کو تحفے میں دے کر اپنے پیاروں کو بھی خوش کر دیں گے۔

READING
Section

فہرست

- 7 اٹالین مینیسٹر وئی سوپ
- 8 فٹ ایوا کا ڈوسا سا
- 9 پارٹی سینڈویچ لوف
- 10 بہاری قیماں پینا پاکٹس
- 11 تھائی اسٹاکل مچھلی
- 12 اسٹرفرائی پیسل چکن
- 13 گج رٹک فیٹل فلیٹک اسٹیک
- 14 کرپسی پوٹینو کوڈش
- 15 چھنی ملائی دال
- 16 چکن پکنا
- 17 مصالحہ دار پشمالی
- 18 دال مرچ کرمانی
- 19 دہانت پائے
- 20 بیف اسٹراگنوف
- 21 چکن کھاؤ سے
- 22 منٹن لیگ روہٹ وریپر ساس
- 23 کوفتے اور ماش کی دال
- 24 کریمی چکن فورمہ
- 25 بیکڈ چکن ودا سپاسی یوگرٹ
- 26 کپ کیک
- 27 ہنی کوکب بریڈ
- 28 اسٹراپیری ڈفر
- 29 رس گلے
- 30 اورنج چیز کیک



ڈالڈا کنولا آئل

ڈالڈا کنولا آئل، دناسن پاور کے ساتھ کنولا کے تازہ بیجوں اور ڈالڈا کی انٹرنیشنل ٹیکنالوجی اور مہارت کے ذریعے تیار کیا جاتا ہے۔ ڈالڈا کنولا آئل نہ صرف کنولا کی اصل خوبیاں آپ تک پہنچاتا ہے بلکہ اس کے استعمال سے سنے اضافی غذائیت جس سے آپ حاصل کر سکیں ایکسٹرا وائی، بھرپور صحت اور بہترین مزہ، جو ضروری ہیں آج کل کے مازوں اائف اسٹائل کے لئے۔ ڈالڈا کنولا آئل، اضافی دناسن پاور کے ساتھ، وٹامن E اور A، D سے فورٹیفائیڈ ہے۔ دناسن پاور ان تمام اہم وٹامنز کے استخراج کو کہتے ہیں جو آپ کو روزمرہ کے کام کاج میں بھرپور انرجی اور توت فراہم کرتے ہیں۔



حیث آپ کے دل کے لئے

ڈالڈا اولیو آئل

ڈالڈا اولیو آئل اسپین کی زر خیز زمین سے منتخب کردہ خالص اور تازہ زیتون کے پھلوں سے حاصل کیا جاتا ہے۔ ڈالڈا اپنی بین الاقوامی مہارت کا استعمال کر کے بہترین کوالٹی پر پورے اترنے والے زیتون کے پھلوں کے انتخاب کو یقینی بناتا ہے۔ ڈالڈا اولیو آئل اپنی بے شمار خوبیوں کی بناء پر ایک عمدہ انتخاب ہے جس کا باقاعدہ استعمال دل کے امراض سے تحفظ اور کینسر کے خلاف مزاحمت پیدا کرتا ہے۔ جبکہ شوگر کنٹرول کے لئے موثر ہونے کے ساتھ ساتھ صحت سے متعلق دیگر امور میں بھی ڈالڈا اولیو آئل بے حد افادیت کا حامل ہے۔

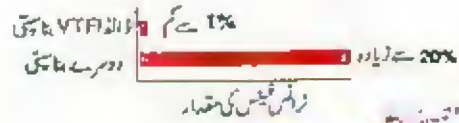


دل کے لئے

READING
Section

ڈالدا VTF بنا سیتی

ڈالدا VTF بنا سیتی پاکستان کا صحت بخش ترین بنا سیتی ہے۔ کیونکہ یہ پاکستان کا واحد بنا سیتی ہے جو حقیقی طور پر ٹرانس فیٹس سے پاک (VTF) ہے۔ ٹرانس فیٹس وہ نقصان دہ فیٹ ہوتے ہیں جو انسانی جسم میں موجود مفید کو لیسٹرول (HDL) میں کمی اور مضر کو لیسٹرول (LDL) میں اضافے کا باعث بنتے ہیں۔ اس کے علاوہ یہ کو لیسٹرول، دل اور ہڈی کی بیماریوں کا سبب بھی بن سکتے ہیں۔ کسی بھی عام بنا سیتی میں 25 فیصد تک مضر صحت ٹرانس فیٹس شامل ہوتے ہیں، تاہم ڈالدا نے اپنی انٹرنیشنل میکینالوجی اور مہارت کی بدولت اپنے بنا سیتی میں ان ٹرانس فیٹس کی مقدار کو 1 فیصد سے بھی کم رکھا ہے۔ اسی لئے ڈالدا VTF بنا سیتی پاکستان کا صحت بخش ترین بنا سیتی ہے۔



پاکستان کا صحت بخش ترین بنا سیتی

ڈالدا کوکنگ آئل

ڈالدا اپنے صارفین کے لئے انٹرنیشنل کوآپنی اسٹینڈرڈز کے عین مطابق بہترین کوکنگ آئل لے کر آنے والا سب سے پہلا برانڈ ہے۔ ڈالدا کوکنگ آئل صرف صحت بخش ہی نہیں بلکہ صحت بخش ترین ہے۔ کیونکہ یہ پاکستان کا واحد کوکنگ آئل ہے جو ڈالدا کی خاص انٹرنیشنل میکینالوجی والے پلانٹ پر تیار کیا جاتا ہے۔ یہ میکینالوجی کوکنگ آئل کی قدرتی غذائیت کو محفوظ کر کے اس کو صحت بخش ترین بنا دیتی ہے۔ شفاف ترین ڈالدا کوکنگ آئل کو لیسٹرول اور پیک سے بالکل پاک اور دل کے لئے محفوظ ہے۔



پاکستان کا صحت بخش ترین بنا سیتی

READING
Section

ڈالدا سن فلاور آئل

ڈالدا اپنی انٹرنیشنل ٹیکنالوجی اور مہارت کے ذریعے پیش کر رہا ہے نیا ڈالدا سن فلاور آئل جس میں موجود ہے Lo-Absorb ٹیکنالوجی جو نہ کھانے میں ہتے اور نہ ہی جسم میں بہ روزمرہ زندگی میں آپ کو چاق و چوبند رکھتا ہے تاکہ آپ بے فکر ہو کر اپنے پسندیدہ کھانوں کا انتخاب کریں۔



کھانا آلائش تو زندگی بڑا لٹ

ڈالدا Easy Pour

ڈالدا اپنی انٹرنیشنل ٹیکنالوجی اور مہارت کے ذریعے نہ صرف ڈالدا کوٹنگ آئل کو تمام صنعتی اجزاء سے پاک کرتا ہے بلکہ اس کی قدرتی غذائیت کو محفوظ بھی رکھتا ہے۔ جدت تعارف کردہ اس کی سلسلہ جسٹو کے نتیجے میں ڈالدا نے ایک اور نمایاں کامیابی حاصل کرنے ہوئے Easy Pour Technology تعارف کردہ جو پاکستان میں پہلی بار پیش کی گئی۔ Easy Pour Technology کی مدد سے آپ آسانی سے تیل نکال سکتے ہیں۔ اور اس کی بدولت آپ کو پتل سے مطلوبہ پتل کا لئے پُرکمل کنٹرول حاصل رہتا ہے۔



HEADING
Section



اجزاء

ایک چائے کا چمچ	چکن پاؤڈر	آدھا پیالی	اویا	ایک عدد	کاجر
ایک کھانے کا چمچ	پارمسان چیز	آدھی پیالی	پالک (بالج)	ایک عدد	پیاز
ایک چائے کا چمچ	ٹائٹ کالی مرچ	حسب ذائقہ	نمک	دو عدد	ہری پیاز
دو کھانے کے چمچ	ڈالڈا اویو آئل	دو عدد	لہسن کے جوئے	ایک عدد	آلو
				ایک عدد	تودی

ترکیبے

1. تین میں ڈالڈا اویو آئل اور کچلا ہوا لہسن ڈال کر پاکسا فرائی کریں، پھر اس میں تمام سبزیاں چھوٹے ٹکڑوں میں کاٹ کر ڈالیں
2. سبزیوں کو ہلکا سا بھون کر اس میں کالی مرچ کوٹ کر ڈالیں، نمک اور چکن پاؤڈر ڈال کر چار پیالی پانی شامل کر دیں
3. درمیانی آگ پر ابالنے کے بعد بقی آگ پر اتنی دیر پکائیں کہ سبزیاں مناسب حد تک گل جائیں
4. پارمسان چیز تھوڑک کر چڑھتے سے اتار لیں

پریزنٹیشن: گرم گرم پیالوں میں نکال کر پیش کریں۔

تیاری کا وقت: آدھا گھنٹہ | پکانے کا وقت: آدھا گھنٹہ | افراد: چار سے پانچ کے لئے

READING
Section



دو کھانے کے ٹیچ	لیموں کا رس	ایک عدد	ایوا کا ڈو	200 گرام	اجزاء
دو کھانے کے ٹیچ	ہرا دھنیا	دو عدد	ٹماٹر	حسب ذائقہ	مچلی کے تیل
دو سے تین کھانے کے ٹیچ	ڈالڈا اولیو آئل	ایک عدد	پیاز	ایک چائے کا ٹیچ	نمک
					پھاہو اہسن

ترکیبے

- مچلی کے تیل کو صاف دھو کر نمک، اہسن، کالی مرچ اور ایک کھانے کا ٹیچ لیموں کے رس کے ساتھ میرینٹ کر کے رکھ لیں
- ایوا کا ڈو کو دو سو کرو میاں سے کاٹیں اور گھٹلی ڈال کر ٹیچ کے عدد سے گودا نکال کر پیالے میں ڈال دیں۔ اس بار یک کئے ہوئے ٹماٹر، پیاز، نمک اور ایک کھانے کا ٹیچ ڈالڈا اولیو آئل ڈال کر ملا لیں
- گرل چین کو آٹھ سے دس منٹ گرم کریں اور اس پر ایک سے دو کھانے کے ٹیچ ڈالڈا اولیو آئل ڈال کر مچلی کے تیل کو دونوں طرف سے گرل کر لیں

پریزنٹیشن

گرل کی ہوئی مچلی کے بیجوں کے ٹکڑے کر کے سالسا میں ملا لیں اور بار یک کھانا اور اہرا دھنیا چمڑک کر اس غذا بیت بھرے سالسا کا لطف اٹھائیں۔

تیاری کا وقت: دس سے پندرہ منٹ | گرل کرنے کا وقت: پانچ سے سات منٹ | افراد: دو سے تین کے لئے



اجزاء	ڈش روٹی	ایک عدد روٹی	انڈے	نہن سے چار عدد	ہری پٹنی	حسب ضرورت
ٹکڑے	ایک عدد روٹی	ایک عدد روٹی	کالی مرچ گدڑی پس ہوئی	ایک چائے کافلی	کریم چیز	ایک چالی
ٹکڑے	ایک چائے کافلی	ایک چائے کافلی	مسٹرڈ پیسٹ	ایک چائے کافلی	مایونیز	در چالی
ٹکڑے	ڈیڑہ پالی	ڈیڑہ پالی	ٹکڑے	حسب پسند	مارچرین یا کھن	حسب ضرورت

ترکیبے

- i ثابت (بغیر کچی ہوئی)؛ بل روٹی کی لمبائی کے رخ پر سلائر کاٹ لیں اور ان پر مارچرین ڈکا کر پلاسٹک میں لپیٹ کر رکھ دیں
- ii ٹکڑے بریٹ کر دو کرکٹ لگائیں اور اس پر نمک، لہسن اور کالی مرچ لگا کر رکھ دیں
- iii گرم گرل چین پر مارچرین یا کھن ڈال کر ٹکڑے بریٹ کو دونوں طرف سے تیز آگ پر گرل کر لیں اور سنہری ہونے تک ان کے ریفے کر لیں
- iv مایونیز اور کریم چیز کو مالیں اور دو حصے کر لیں ایک حصے میں مسٹرڈ پیسٹ شامل کر لیں اور اس پیسٹ کو مارچرین لگی ہوئی سلائر پر لگائیں
- v اب سلائر پر بھنا، ڈیفرا، اور ٹکڑے ڈالے جائیں، تمام سلائر کو ایک ساتھ کر کے سر دنگ ٹرے میں رکھ دیں
- vi اوپر سے مایونیز اور کریم چیز لے ہوئے پیسٹ سے گود کر دیں

پریزنٹیشن کے ہوتے زیتون اور ابلے ہوئے انڈے سے سجا لیں اور ٹھنڈا کر کے بچوں کی پارٹی میں پیش کریں۔

تیارانی کا وقت: آدھا گھنٹہ | ہانے کا وقت: آدھا گھنٹہ | افراد: سات سے آٹھ کے لئے



اجزاء

تین سے چار عدد	ہری مرچیں	ڈیڑھ پائے کالج	لال مرچ پس دئی	آدھا کاو	تیر
پارکھائے کے تھچ	ہرادیٹیا	ڈیڑھ پائے کالج	پہا ہوا گرم مصالحہ	حسب ذائقہ	نک
حسب ضرورت	ڈالڈا کوکگ آئل	آدھی پیالی	نہیں	ایک کمانے کالج	اورک پس پادوا
				آدھی پیالی	فرانی کی دئی پیاز

ترکیبے

1. قیے کو جو کر چٹلی میں رکھ کر خشک کر لیں پھر اس میں اورک پس، نک، لال مرچ، گرم مصالحہ اور فرانی کی دئی پیاز ڈال کر اچھی طرح ملائیں
2. کڑی میں آدھی پیالی ڈالڈا کوکگ آئل ڈال کر گرم کریں اور اس میں ندیں ڈال کر بلی آج پر بھونیں
3. جب خوشبو آئے لگے تو اس میں تیرہ ڈال اتنی دیر بھونیں کہ تیل تلخ نہ ہو جائے۔ اس میں ہارک کٹا، دواہرا مصالحہ ملا کر ڈھک کر دم پر رکھ دیں

پریزنیشن

پیارے گورمیان سے کائیں اور اس کو اٹھانے کی طرح کھول کر اس میں تیرہ بھریں۔ اوپر سے پیاز کے ٹپے ڈال کر اس مزیدار ڈش کو کسی بھی وقت پیش کیا جاسکتا ہے۔
 تیاری کا وقت: آدھا گنٹر | پکانے کا وقت: تیس سے پچیس منٹ | افراد چار سے پانچ کے لئے



اجزاء

دھند	انڈے	فیش ساس	تین کمانے کے کچے	آدھا کلو	بھلی
ایک چائے کافے	تینی	بند گوشتی	200 گرام	حسب ذائقہ	نمک
دو کمانے کے کچے	پلاٹین	ٹائمٹ ال مرچ	تین ت چار عدد	چار عدد	لہسن کے جوئے
دو کمانے کے کچے	ڈالڈا اور لیو آئل	ایک پیالی	کوکونٹ کریم	ایک عدد اور بھلی	پیاز

ترکیب

1. کوکونٹ کریم بنانے کے لئے ٹین چو تھائی پیالی پر پے ہوئے ناریل کو لینڈر میں ڈال کر اس میں ڈھائی پیالی ایلٹا: دوا پانی ڈال دیں اور اسے پانچ منٹ تک ڈھک کر رکھ دیں۔ پھر لینڈر کو ایک منٹ کے لئے پھیلالیں۔ دوبارہ سے اس منٹ کے لئے ڈھک کر رکھ دیں پھر ایک منٹ کے لئے لینڈر چالیں۔ پیالے پر ٹیل کا کپڑا رکھ کر دھکی طرح اس کچھر کو دبا کر پھان لیں پھر پیالے میں جمع ہونے والے پانی کو ڈھک کر رات بھر کے لئے فریج میں رکھ دیں۔ صبح اس پانی پر تنق ہونے والی کریم نکال لیں۔
2. بند گوشتی کے کچے پے علیحدہ کر لیں اور باقی کو باریک کات لیں، نمک ملے سلطنت ہونے پانی میں پھول کو چارے پانچ منٹ اہل کر نرم کر لیں پھر پھندے پانی میں ڈال دیں۔
3. پھر کھانے کے بھلی کے قلوں کو صاف دھو کر چھائی میں رکھ لیں، انڈوں کو ہلکا سا پھینٹ کر رکھ لیں۔
4. پیاز، لہسن اور لال مرچوں کو کونٹ کر رکھ لیں، فرائنگ بین میں ڈالڈا اور لیو آئل ڈال کر درمیانی آگ پر رکھیں اور اس میں کنا دوا: صالڈ ڈال کر فرائی کریں۔
5. دوسرے تین منٹ فرائی کرنے کے بعد اس میں بھلی کے تیل ڈالیں اور کھانے کے تیل سے کھیلے ہوئے فرائی کریں۔
6. جب بھلی کی رنگت تبدیل ہونے لگے تو اس میں جینی اور فیش ساس (بازار میں یا آسانی دستیاب ہے) ڈال کر ملائیں ایک سے دوسرے کے بعد اس میں انڈے ڈال کر تھیری سے بچھ چلائیں تاکہ انڈوں کی بھلیاں تھیں۔
7. آخر میں باریک کٹی ہوئی بند گوشتی اور کوکونٹ کریم ڈال کر اچھی طرح ملائیں اور چوبے سے اتار لیں (ضرورت محسوس کریں تو اتار تے ہوئے نمک شامل کر لیں)
8. تھیرڈ آسٹا: پھندے ہونے پر اس میں باریک کنا: دوا پودینہ ملا لیں۔

ٹھنکے کے پیالوں میں بند گوشتی کے پھول کو کمانیں اور ان میں یہ کچھر بھریں، انہیں حسب پند کریم یا پھندا پیش کیا جاسکتا ہے۔

پکائے کا وقت: پندرہ سے تیس منٹ | افراد: چار سے پانچ



اجزاء

پکن	آدھا کلو	کوکونٹ کریم	ایک پیالی	برے دھنیے کے ڈنھل	ایک چائے کا چمچ
تھنی کے پتے	ایک پیالی	فٹ ساس	دو کھانے کے چمچ	ڈالڈا اولیو آئل	دو کھانے کے چمچ
ٹمک	مسب ذائقہ	تھنی	آدھا چائے کا چمچ		
پیاز	دو عدد درمیانی	تازہ لال مرچیں	چوتھو عدد		

ترکیبے

1. پکن کو اسٹریس کی شکل میں کاٹ لیں اور دو سو کرنگ کرنے رکھ دیں۔ پیاز، تھنی کے پتے، دھنیے کے ڈنھل اور لال مرچوں کو باریک چوب کر لیں
2. کڑا ہی میں ڈالڈا اولیو آئل کو گرم کریں اور اس میں پیاز کو ہلکا سا نرم کرنے کے لیے یکسو فرمائی کریں
3. پھر اس میں تھنی کے پتے، دھنیے کے ڈنھل اور لال مرچوں کو ڈال کر فرمائی کریں اور دو سے تین منٹ کے بعد اس میں پکن، ٹمک اور چھنی شامل کر لیں
4. تیز آگ پر اچھی دیر فرمائی کریں کہ پکن کی رنگت سنہری ہو جائے۔ پھر اس میں فٹ ساس اور کوکونٹ کریم ڈال کر گڑھا ہونے تک پکائیں

پیرسز نیٹیشز ریسٹورنٹس میں اس پکن کو سادہ ابلے ہوئے چاواؤں یا کوکونٹ وائس کے ساتھ پیش کیا جاتا ہے۔

تاری کا وقت: پندرہ سے بیس منٹ | پکالے کا وقت: پندرہ سے بیس منٹ | افراد: چار سے پانچ کے لئے



اجزاء	ایک گڈ	سوائف	ایک کمانے کا بیج	کیو	دو عدد
ہیف اسٹیک	حسب ذائقہ	بڑی لال سرخ پی ہوئی	ایک چائے کا بیج	کیو کارس	آدھی پیالی
نمک	چار سے چھ چمچے	روز میری	آدھا چائے کا بیج	ڈالڈا اولیو آئل	حسب ضرورت
لبس	دو چائے کے چمچ				
ثابت کالی سرخ					

ترکیبے

- گائے کے گوشت کے پارچے لے کر صاف دھو کر خشک کر لیں۔ کالی سرخ اور صاف کو پیس لیں اور اس کے روغن کر لیں
 - کالی سرخ کے ایک حصے میں نمک مالیں اور دوسرے حصے میں کچا ابواٹس، روز میری اور دو کمانے کے بیج ڈالڈا اولیو آئل زال کر اچھی طرح مالیں۔ پھر اس میں لال سرخ اور کیو کارس چھوڑا تھوڑا کر کے ملا لیں
 - ڈالڈا اولیو آئل والے کپھر کو پارچوں کے دونوں طرف اچھی طرح ملی دیں اور وقفہ وقفہ سے کانٹے سے گود لیں
 - ایک ٹائم ڈبے میں بند کر کے دو گھنٹے کے لئے فریج میں رکھ دیں تاکہ نمک لے اچھی طرح اندر تک رچ جائے
 - پھر پارچوں کو نمک لے سے نکال کر علیحدہ پلیٹر میں رکھ لیں۔ گرل بین کو درمیانی آگ پر آگ سے دس منٹ گرم کریں اور اس پر برش کی مدد سے ڈالڈا اولیو آئل لگا دیں
 - کالی سرخ اور صاف کے دوسرے حصے کو پارچوں پر چھڑکیں اور ان کو گرم کئے ہوئے گرل بین پر تیز آگ پر رکھ دیں
 - ایک طرف سے آگ دیکھ کر گوشت کی رنگت تبدیل ہو جائے (چار سے پانچ منٹ) پھر پلیٹ کو دوسری طرف سے پکا لیں
 - کیو کارس کو درمیان سے کٹ لیں اور ان پر ڈالڈا اولیو آئل لگا کر انہیں گرم گرل بین پر اتنی دیر رکھیں کہ کیو کارس اچھی طرح گرم ہو جائے اور شیرے کی خوشبودار نے نکلے تو گرل بین سے ہٹا لیں
- پریزنٹیشن** تیار کئے ہوئے اسٹیک کو پانچ سے سات منٹ خندے کر کے حسب پسند کٹائیں اور ان پر گرم گرم کیو کارس پھرنک کر کیو کارس کے گرل کئے ہوئے قلموں کے ساتھ پیش کریں۔

نوٹ: اسٹیک کو پکانے کے مخصوص وقت (پینٹ کے پچلے حصے) کے گوشت سے بنایا جاتا ہے۔

پکانے کا وقت: پندرہ سے بیس منٹ | افراد: پانچ سے چھ کے لئے



اجزاء			
چھلی کے تیل	ایک کلو	کالی سرچ گدڑی پس ہوئی	ایک کھانے کا چمچ
آلو	تین عدد	انکاس	تین سے چار تھلے
نمک	حسب ذائقہ	انکاس کا دس	چار کھانے کے چمچ
شک پس کا پاؤڈر	ایک چائے کا چمچ		

ترکیبے

1. چھلے ہوئے پلیر میں انکاس کا دس نمک، ایک چائے کا کالی سرچ اور آدھا چائے کا چمچ پس کا پاؤڈر ڈال کر کانٹے سے پیسٹ لیں
2. اس کچھر میں چھلی کے ساف و تیل ہوئے تیلوں کو تھیر کر بڑی پیچر لگی ہوئی ٹرے میں رکھ کر فریج میں رکھ دیں
3. چھلے ہوئے کش کے ہوئے آلوں میں نمک، کالی سرچ اور پس کا پاؤڈر ملا لیں
4. چھلی کے تیلوں کو پیسلے ابھی طرح سے کش کے ہوئے آلوؤں سے لپیٹ لیں
5. پھر ان پر شک میدہ چھڑک کر انہیں ذیل روٹی کے پورے میں رول کر لیں اور فرائینگ بین میں درمیانی آگ پر ذالداں غلا در آئل میں سنہری ہونے تک فرائی کر لیں

پریزنٹیشن

اس پریزنٹیشن کو فرات مساویا انکاس کے تیلوں کے ساتھ انجوائے کریں۔

فرائینگ کا وقت: پندرہ سے بیس منٹ | افراد: پانچ سے چھ کے لئے



اجزاء

پار کھانے کے ٹیچے	دہلی	ایک کھانے کے ٹیچے	پسی لال مرچ	آدھی پیالی	دو ٹکڑے دلی والی
آدھی پیالی	فریش کریم	آدھا چائے کا ٹیچے	ہلدی	ایک پیالی	مسٹر کیا دال
نکھ سے چار ہندو	بری سرچیس	ایک چائے کا ٹیچے	پسا ہوا جھیا	حسب ذائقہ	ٹک
چار سے چھ کھانے کے ٹیچے	ڈالڈا کنولا آئل	ایک چائے کا ٹیچے	زیرہ پسا ہوا	ایک کھانے کے ٹیچے	ارک بسن پسا ہوا
				ایک ہندو ریالی	پاؤ (باریک کٹی ہوئی)

ترکیب

- گرم پانی میں بٹا کر رکھی ہوئی دالوں میں دو کھانے کے ٹیچے ڈالڈا کنولا آئل اور ہلدی ڈال کر ابالنے دیکھ دیں
- جب دال گھٹنے پر آجائے تو ڈالڈا کنولا آئل میں پیاز کو ٹھہری فرنی کریں اور اس میں اردک بسن، ٹک، لال مرچ، زیرہ اور دہلی ڈال کر اچھی طرح بھجھیں
- پھر اس مصالحے کو دال میں ڈال کر مالتیں اور آدھی پیالی پانی شامل کر کے ٹکی ٹیچے پر رکھ دیں
- بری سرچیس کو تیس کر کریم میں ملائیں اور دال میں شامل کر کے ٹکی آدھی پریم پر رکھ دیں

پیرسٹرنٹیشن گرم گرم دال کو دوش میں نکال کر حسب پسند روٹی یا چاول کے ساتھ پیش کریں۔

تیاری کا وقت: تیس سے پندرہ منٹ | پکانے کا وقت: تیس سے پچیس منٹ | افراد: چار سے پانچ کے لئے



اجزاء

ایک کھانے کا چمچ	ایک پاؤڈر	ایک چائے کا چمچ	ایک چائے کا چمچ	ایک چائے کا چمچ	ایک چائے کا چمچ
ایک کھانے کا چمچ	کالی مرچ گدڑی پس ہوئی	ایک چائے کا چمچ	کالی مرچ گدڑی پس ہوئی	ایک چائے کا چمچ	کالی مرچ گدڑی پس ہوئی
دو کھانے کے چمچ	بھٹی	ایک پیالہ	بھٹی	ایک پیالہ	بھٹی
حسب ضرورت	100 گرام	حسب ضرورت	100 گرام	حسب ضرورت	100 گرام
	آئینہ سے دی عدد	ایک کھانے کا چمچ	آئینہ سے دی عدد	ایک کھانے کا چمچ	آئینہ سے دی عدد

ترکیبہ

1. پالک کو بلائیں گے چپ کریں اور ایک چائے کے چمچ مارجرین یا مکھن میں پانی خشک ہونے تک بھجیں اور آدھا چائے کا چمچ کالی مرچ چمک کر ہڈی سے اتار لیں
2. چکن بریسٹ کو درمیان سے دو حصوں میں کر کے پلاسٹک شیٹ میں رکھ کر کچل کر چپنا کر لیں۔ کالی مرچ اور نمک چمک کر ایک حصے پر پالک کا کھجور دکھ کر اسے چکن کے دوسرے حصے سے بند کر دیں اور اچھی طرح خشک مید سے میں رول کر لیں
3. فرائنیک چین میں مارجرین یا مکھن میں دو کھانے کے چمچ ڈالڈا کو کنگ آئل ملا کر گرم کریں اور اس میں چکن بریسٹ کو سنہری فرائی کر کے نکال لیں
4. اسی فرائنیک چین میں دو کھانے کے چمچ ڈالڈا کو کنگ آئل میں اس کو فرائی کریں پھر بھٹی، نمک، سرکہ، لیووں کا رس اور باریک چپ سے کھجے جوئے شروٹرو ڈال کر پکا کر ساس بنالیں۔
5. گاڑھا ہونے پر اس میں فرائی کیا ڈالڈا چکن ڈال کر چار سے پانچ منٹ پکائیں اور چکن کو نکال کر پلیٹر میں رکھ دیں
6. چٹان میں باریک کنا: دا پارسلے اور چکن پاؤڈر ڈال کر دو سے تین منٹ مزید پکائیں
7. تیار کئے ہوئے چکن بریسٹ پر گرم گرم ساس ڈال کر پیش کریں۔

تیاری کا وقت: 15 منٹ سے 20 منٹ | پکانے کا وقت: چند منٹ سے 15 منٹ | افراد دو سے تین کے لئے



اجزاء	نیریں	دس سے بارہ عدد	دہی	آدھی پیالی	ثابت گرم مصالحہ	ایک کھانے کا چمچ
نمک	حسب ذائقہ	دو کھانے کے چمچ	ثابت مال مرچیں	آٹھ سے دس عدد	پسا: دو گرم مصالحہ	ایک چائے کا چمچ
اورک لسن پسا: وا	پیار	دو عدد	ثابت دھنیا	ایک کھانے کا چمچ	ڈالڈا VTF بنا پتی	آدھی پیالی
			سفید زبرد	ایک کھانے کا چمچ		

ترکیبے

- نیریں کو صاف کر کے دھو لیں، دھنیا اور اورک لسن مل کر رکھ دیں۔ پینے: دو ادھنیا، زبرد اور الی مرچوں کی پیاز کے ساتھ ہیں لیں
- پین میں ڈالڈا VTF بنا پتی میں نیریں کو سنہری فرائی کر کے نکال لیں
- اسی پین میں ثابت گرم مصالحہ ڈال کر کر لیں اور پین ہوئی مصالحہ ملی ہوئی پیاز کو بھجیں
- جب پیاز سنہری ہونے پر آجائے تو اس میں فرائی کی ہوئی نیریں ڈال کر لیں اور پین میں، دوٹی دسی ڈال کر لگی آج پر پکے رکھ دیں
- جب نیریں گتے پر آجائے تو ہکا ما بھون کر پسا ہوا گرم مصالحہ پھڑک کر لگی آج پر دم پر رکھ دیں

پیریزنٹیشن

اس پیریزنٹیشن سے بنائی گئی نیریں کو نان یا شیر مال کے ساتھ انجوائے کریں۔

پکانے کا وقت: چالیس سے پینتالیس منٹ | افراد: چار سے پانچ کے لئے



اجزاء

چکن	آدھا کلو	نماز	تین ست چار عدد	میتھی دانہ	چند دانے
پنے کی دال	آدھی پیالی	دقی	دو کھانے کے چمچ	کئی دوٹی کالی مرچ	آدھا چائے کا چمچ
نمک	حسب ذائقہ	پسی ہوئی لال مرچ	ایک کھانے کا چمچ	بڑی ہری مرچیں	تین ست چار عدد
ادوک	دراچ کا کٹڑا	ہلدی	آدھا چائے کا چمچ	ہرا دھنیا	آدھی گٹھی
اوسن کے جوئے	چار سے چھ عدد	سفید زیرہ	ایک چائے کا چمچ	الٹا VTF ہستی	چار کھانے کے چمچ
پیاز	ایک عدد				

ترکیب

1. دھوکہ گرم پانی میں بھونکو کر رکھی، دوٹی دال میں ہلدی اور ایک چائے کا چمچ الٹا VTF ہستی ڈال کر ابال لیں۔
 2. کڑا میں ڈالڈا VTF ہستی میں میتھی دانہ اور زیرہ ڈال کر کڑا لیں، اور پیاز کو نرم ہونے تک فرائی کریں۔
 3. پھر کھانے کے چمچ پانی کے ساتھ (اور ثابت نماز ڈال کر ڈھک دیں۔
 4. جب نماز اودھ گئے، دو جانے تو اس میں نمک اور لال مرچ ڈال دیں اور اتنی دیر بھونیں کہ نماز کا پیسٹ بن جائے۔ پھر چکن ڈال کر تیز آگ پر اتنی دیر بھونیں کہ گھی طیخہ ہو جائے۔
 5. پھر اس میں دلی کو ایک چوتھائی پیالی پانی کے ساتھ پیسٹ کر ڈالیں اور ڈھک کر لگی آگ پر رکھ دیں۔
 6. جب چکن گٹھے پر آ جائے اور دال مکمل طور پر گل جائے تو دونوں کو مالیں اور ہری مرچیں، باریک کٹی ہوئی ادوک، ہرا دھنیا اور کالی مرچ ڈال کر دم پر رکھ دیں۔
 7. اس مندر کڑا اسی کو ڈش میں گرم گرم نکال کر نان یا روٹی کے ساتھ پیش کریں۔
- تیاری کا وقت: آدھا گھنٹہ | پکانے کا وقت: آدھا گھنٹہ | افراد: تین سے چار کے لئے



اجزاء

ایک کمانے کا چمچ	مہونف	دو کمانے کے بیج	ثابت گرم مصالحہ	چھتے اٹھ عدد	بکرنے کے پائے
ایک پیال	دہن	ایک پائے کا چمچ	ضفید مرغ پکائی ہوئی	حسب ذائقہ	نمک
حسب ضرورت	بڑی مرچیں	اودھا پائے کا چمچ	کالی مرچ پکائی ہوئی	ایک عدد پیسہ	لہسن کی پونہی
حسب پسند	پودینہ	ایک کمانے کا چمچ	منفید زبرہ	دواغ کا کٹڑا	اورک
آدھی پیالی	ڈالڈا کوکک آئل	دو کمانے کے بیج	ثابت دھنبا	چار عدد	باز

ترکیبے

1. پایوں کو صاف دھو لیں (اس کے لئے ان پر تنگ آنا مل کر دس منٹ رکھیں پھر سادے پانی سے انہی طرح دھو لیں)۔ دو پیاز کو بھی ٹائیں لیں
2. صاف سترے طبل کے کپڑے میں چمکے سپیت لہسن کی چٹھی (اچھی طرح دھو کر) دو پیاز سوئی گئی، دوٹی، ثابت گرم مصالحہ، مہونف اور دھنبا ڈال کر پوٹلی بنالیں
3. پایوں کو تین میں اگلے ہوئے پانی میں ڈالیں اور اوپر آنے والا بھاگ نکال لیں، پھر اس میں نمک اور دھنبا لے کر پوٹلی ڈال کر بھجی آج پرائی، دہن پکائیں کہ پائے مکمل تھیں جائے
4. ٹیجہ دھین میں ڈالڈا کوکک آئل میں آدھی پیالی پانڈا ڈال کر سنہری، دہنے تک فرائی کریں۔ پھر اس میں پسا، دواورک، کالی مرچ، ضفید مرغ، تینوں سے چار چوبک کی ہوئی بڑی مرچیں اور دہن ڈال کر اچھی طرح بھونیں
5. جب تیل ٹانہ دہنے لگے تو اس میں پائے ڈال کر بھونیں اور اس میں پانی ڈال دیں، اس میں سے دھنبا لے کر پوٹلی، انہی طرح ٹیجہ ز کرنا لیں
6. بھنا ہوا کٹا ہوا زبرد، باریک کئی، دوٹی اورک اور پودینہ ڈال کر بھجی آج پودم پر رکھ دیں

ہیریٹن شیشی اس منفرد ڈش کو گرم گرم کارک نان کے ساتھ پیش کریں۔

پکائے کا وقت: دو سے تین گھنٹے | افراد: پانچ سے چھ کے لئے

Section



اجزاء

اندروکٹ برٹ	آدھا ٹماٹر	بیاز (باریک کٹی ہوئی)	ایک عدد	جانفلز	آدھا جانے کا جج
نمک	حسب ذائقہ	کالی مرچ گدڑی ایسی دوٹی	ایک چائے کا چمچ	تازہ پادریلے	ایک پائے کا جج
ٹنگ ایس کا پاؤڈر	آدھا پائے کا جج	سفید سرخ ایسی ہوئی	آدھا پائے کا جج	مارجرین یا مکھن	چار کھانے کے جج
شرور (ایک کپے ہوئے)	دس سے بارہ عدد	سار کریم	ایک پیالی	ڈالڈا کوکٹ آئل	دو کھانے کے جج

ترکیب

1. چینی میں گرم کئے آدھے دو کھانے کے جج مارچ، بین یا مکھن آدھا ایک کھانے کا جج ڈالڈا کوکٹ آئل میں گوشت کی دونوں کو ڈال کر ان پر نمک، کالی مرچ، پھنکریں اور نیوٹا جج پر سنہری فرانی کر کے نکال لیں
2. پھر اسی بین میں پیاز کو پکے سا فرانی کر کے گوشت کے ساتھ ہنی نکال لیں۔ اسی بین میں مارجرین یا مکھن اور ڈالڈا کوکٹ آئل ڈالیں اور اس میں شرور مرکوپا جج سے بات منٹ فرانی کریں، ساتھ میں ہاگ سائٹک اور سفید سرخ، پھنکریں لیں
3. آخر میں اس پر پیاز اور جانفلز پھنکریں لیں اور آٹھ بجلی کر کے سار کریم ڈال دیں۔ کریم کو انتہا سے بجلی آٹھ پر پکھنیں اور جب دو گرم ہوئے پر آباے (اٹلے پر نہیں) تو ان میں فرانی کر کے رکھا، دو گوشت اور پیاز شامل کریں
4. اچھی طرح لاکر چوبیس سے انا دو لیس اور باؤیک کتنا سہا تازہ پارسلے پھنکریں دیں

پریزنٹیشن اس منفرد شہر گرم گرم ایلی ہوئی میک، بی، اسپیکھین یا چا بادوں کے ساتھ پیش کریں۔

تاری کا وقت: 20 منٹ سے تیس منٹ | پکانے کا وقت: تیس سے پچیس منٹ | افراد: تین سے چار کے لئے



اجزاء

تین سے چار عدد	ٹماٹر لال سرخ	دو عدد	لہسن	آدھا کلو	ہلکا (غیر بڑی کی پھوٹی بوئیاں)
حسب ضرورت	سوے کی پیاز	ایک کمانے کاٹیج	تلی ہوئی لال مرچ	ایک پکٹ	ایک نوڈلز (اچھے ہوئے)
چار سے چھ عدد	ہری مرچیں	دو کمانے کے کچی	نہیں	حسب ذائقہ	ٹمک
آدھی گھنٹی	برازیلیا	دو پیاز	کوکونٹ ملک	ایک پائے کاٹیج	اورک پسا ہوا
حسب پسند	کڑی پتے	ایک پائے کاٹیج	ہلدی	حسب پسند	ٹماٹر لہسن
حسب ضرورت	ڈالٹا کنولا آئل	ایک پائے کاٹیج	بھنا ہوا سفید زرد	ایک عدد	پیاز

ترکیبے

- دو کمانے کے کچی ڈالٹا کنولا آئل میں پیاز کو فرائی کریں، اس میں ٹمک، اورک، ال مرچ، زرد اور لہسن کی بوئیاں ڈال کر چھوٹیں
- پھر اس میں بھنا ہوا تھوڑا سا کڑی پتے ڈال کر بھنی آٹھ پر دم پر رکھ دیں۔ لہسن اچھی طرح گھل جائے تو ہموں کر چھ لے سے اتار لیں
- نہیں کو چھان کر کوکونٹ ملک میں ڈالیں اور اس میں ہلدی اور کئی ہوئی ہری مرچیں ڈال کر بھنی آٹھ پر اتنی دیر پکا لیں کہ تھوڑی سی گاڑھی کڑھی بن جائے۔ تین سے چار کمانے کے کچی ڈالٹا کنولا آئل میں باریک کٹا ہوا لہسن، ڈی پتے اور لال مرچیں ڈال کر کڑھ لیں اور کڑھی پر ڈال کر اس میں ٹمک شامل کر لیں

پریزنٹیشن

اس خاصی پر پریزنٹیشن کو پیش کرنے کے لئے بڑے پلیٹر میں اچھے ہوئے نوڈلز پھیلا کر رکھیں اور اس پر بھنا ہوا لہسن ڈال دیں۔ ساتھ میں کوکونٹ کڑھی کو ٹیبلہ، پیالے میں نکالیں اور ساتھ ساتھ لہسن، سوے کی پیاز اور باریک کٹی ہوئی ہری مرچیں اور براؤنیا رکھ کر پیش کریں۔

پکائے کا وقت: آدھا گھنٹہ | افراد: پانچ سے چھ کے لئے



اجزاء

بکرے کی ران	دو پیسے سے روکھو	پیاز	ایک عدد	سرکہ	دو کھانے کے چمچ
ٹمک	حسب ذائقہ	مصری	ایک کھانے کا چمچ	مارجرین یا بکھن	تین کھانے کے چمچ
ادرک	تین اچھ کا کٹڑا	قلمی شورہ	ایک کھانے کا چمچ	ڈالڈا کوکاک آئل	دو کھانے کے چمچ
لہسن	آٹھ سے دس جوئے	سیدہ	دو کھانے کے چمچ		

ترکیبے

- بکرے کی ران کو دو ٹکڑوں میں دوڑوں طرف گہرے کٹ دیجیے۔ دو اچھ کے ادرک کے ٹکڑے اور چھ جوئے لہسن کو کھل لیں اور اس کے ساتھ ڈالڈا کوکاک آئل، ٹمک، قلمی شورہ اور مصری ملائیں
- اسے ران پر اچھی طرح لگا کر اتنی دیر رکھیں کہ گوشت کا پنا پانی نکلنے لگے۔ پھر اسے درمیانی آگ پر پکاتے ہوئے آٹھ ٹمکی کر دیں
- جب ران اچھی طرح کھل جائے اور آدھی پیالی بخنی رہ جائے تو اسے تھکان کر الگ نکال لیں اور ران کو ٹرے میں رکھ لیں
- فرائیگ ڈین میں مارجرین یا بکھن کو ہلکا سا بھجھا لیں، اس میں چوپ کی ہوئی پیاز کو ٹرنڈی کر کے اس میں پکھا، دو ادرک، لہسن اور کالی مرچ ڈال کر فرمائی کریں
- اس میں سیدہ ڈالتے ہوئے بھجھیں، پھر ران کی پچی ہوئی بخنی ڈالتے ہوئے ہلکا سا گازھا، ونے تک پکائیں اور سرکہ ڈال کر چولہے سے اتار لیں

پریزنٹیشن

گرم گرم سانس کو درمٹ ران پر ڈالیں اور فرمائی کئے ہوئے آلو یا حسب پسند میزیوں کے ساتھ پیش کریں۔

تیاری کا وقت: ایک گھنٹہ | پکانے کا وقت: ایک گھنٹہ | افراد اچھ سے سات کے لئے



اجزاء

چکن	آدھا کلو	کری پاؤڈر	ایک کھانے کا چمچ	ہرا دھنیا	صوب پنبہ
نمک	صوب ڈا اقد	نننی	آدھی پیالی	تازہ دالی مرہیں	تین سے چار عدد
اورنگ مس پیاز	ایک کھانے کا چمچ	کوکونٹ ملٹ	ایک پیالی	ڈالڈا کوکٹ آئل	چار کھانے کے چمچ
پیاز	ایک عدد	بادام	آدھی پیالی		

ترکیبے

1. چمن ٹل ڈالڈا کوکٹ آئل کو گرم کریں اور اس میں باریک چوپ کی ہوئی پیاز کو نرم ہونے تک فرائی کریں
2. پھر اس میں اورنگ مس اور چکن ڈال کر درمیانی آگ پر ڈھک دیں، جب چکن کا اپنا پانی خشک ہونے پر آجائے تو اس میں کری پاؤڈر ڈال کر اچھی طرح ہموں
3. بادام کو کوکونٹ آئل کے ساتھ بلینڈ کر لیں اور چکن میں ڈال کر ہلکی آگ پر پکے رکھ دیں
4. دس سے پندرہ منٹ بعد جب چکن ٹکی جائے تو باریک کٹا ہوا دھنیا اور دالی مرہیں ڈال کر ہلکی آگ پر دم پر رکھ دیں

پریزنٹیشن

ڈش میں نکال کر اس جھٹ پٹ بنے والی ڈش کونان یا شیرمال کے ساتھ پیش کریں۔

تیاری کا وقت: دس سے پندرہ منٹ | پکانے کا وقت: آدھا گھنٹہ | افراد: تین سے چار کے لئے



اجزاء

ایک کھانے کا چم	سفید زیرہ	دہی	تین بے چارہ	چکن بریسٹ
حسب ضرورت	ڈالڈا کو کنگ آئل	کئی بوٹی لال مرچیں	حسب ذائقہ	نمک
		ماہت ادھیا	دو کھانے کے چم	پھاؤا پھن

ترکیبے

1. چکن بریسٹ کے دونوں طرف سے گہرے کٹ لگائیں۔ دہی میں لہسن، نمک، لال مرچ، بھٹا ہوا ادھیا اور زیرہ ڈال کر ہلکا سا میسج لیں اور اس میں چکن بریسٹ ڈال کر آدھے گھنٹے لئے فریج میں رکھ دیں

2. اورن کو 180°C پر گرم کر لیں اور بیلنگ نرے میں ڈالڈا کو کنگ آئل لگا کر اس میں چکن بریسٹ کو دہی سے نکال کر رکھ دیں

3. تیس سے پچیس منٹ کے لئے بیک کر لیں، درمیان میں ایک مرتبہ پلٹ دیں تاکہ دوسری طرف سے بھی اچھی طرح بیک ہو جائے

4. اودن سے نکال کر چکن کو فرائینگ چین میں ڈالیں (اس میں دو کھانے کے چم ڈالڈا کو کنگ آئل لگا کر گرم کر لیں) اور اوپر سے مسالے ملا ہوا دہی ڈال کر ہم پر رکھ دیں

پیریزنٹیشن

دس سے بارہ منٹ بعد گرم گرم ڈش میں نکال کر اس منفرد ڈش کو انجوائے کریں۔

تیاری کا وقت: آدھا گھنٹہ | بیکنگ کا وقت: آدھا گھنٹہ | افراد: چار سے پانچ کے لئے



اجزاء
میدہ
انڈے

ذریعہ چابی
تین سے چار عدد

چینی

زالذا کوئنگ آئل

ذریعہ چابی
ایک چابی

ترکیبے

- میدہ کو دو مرتبہ چھان کر رکھ لیں۔ انڈے کی سفیدی کو پیچیدہ کر کے اٹھی طرح سخت ہونے تک پھینٹیں پھر اس میں زردی ملا کر بیسٹ لیں
- چینی اور زالدذا کوئنگ آئل کو ملا کر پھینٹ لیں اور اس میں انڈے اور میدہ ڈال کر ہیز کو ملکی اسپینڈر پر چلا کر پھینٹ لیں
- اودن کو چیس منٹ پہلے 180°C پر گرم کر لیں، چھوٹے سائز کے حسب پسند شاپ کے کپ ٹیک بنانے والے سانچوں میں ہکا سا زالدذا کوئنگ آئل ڈالیں۔ ایک کے تیار شدہ کچھر کو اس میں ڈال کر بیک کرنے رکھ دیں
- تیس سے پچیس منٹ تک بیک کر کے اودن سے نکال لیں اور ٹھنڈا کرنے رکھ دیں

پریزینٹیشن

کپ ٹیک کو مادہ ٹیک کے طریقے سے بنالیا جاتا ہے لیکن اس کی خاص چیز جس کی وجہ سے یہ ساری دنیا میں مقبول ہوتے ہیں وہ ان کی آؤٹنگ یا فراسٹنگ ہوتی ہے۔ اسی لئے یہاں آپ کی ہولت ادھ پسند کے مطابق مختلف آؤٹنگ کے طریقے پیش کئے جا رہے ہیں۔

رائل آؤٹنگ بنانے کے لئے:

ایک کپ آؤٹنگ کی سفیدی میں دو چائے کے چمچ لیٹوں کا زوال کرائیٹرک ہیز کی مدد سے

اتنا پھینٹیں کہ وہ سخت ہو جائے۔ پھر اس میں تھوڑی تھوڑی کر کے ذریعہ چابی پسی ہوئی چینی ڈالیں اور پھینٹیں جائیں۔ جب چینی مکمل طور پر مکس ہو جائے تو اس آؤٹنگ کو ایئر ٹائٹ ڈبے میں بند کر کے رکھ دیں۔

کریم چیڈ فراسٹنگ بنانے کے لئے:

تین کھانے کے چمچ کریم چیز میں دو کھانے کے چمچ مکھن اور تھوڑا سا لیٹوں کا مکس کیا ہوا پھلکا زوال کرائیٹرک ہیز سے پھینٹیں، پھر اس میں تھوڑی تھوڑی کر کے ایک چابی پسی ہوئی چینی شامل کر دیں۔ اس آؤٹنگ کو دو سے تین دن تک فریج میں محفوظ رکھی جا سکتا ہے۔

بٹر کریم آؤٹنگ بنانے کے لئے:

ایک چابی مکھن کو پیالے میں ڈال کر کرائیٹرک ہیز سے اتنی دیر پھینٹیں کہ اس کی رنگت سفید ہونے پر آ جائے۔ پھر ذریعہ چابی پسی ہوئی کرچھان لیں اور اس میں سے آدھی مقدار مکھن میں ڈال کر ایک کھانے کا چمچ دودھ شامل کر کے پھینٹنے جائیں۔ جب وہ اٹھی طرح مکس ہو جائے تو باقیہ چینی اور سریرہ ایک کھانے کا چمچ دودھ ڈالتے دہستے پھینٹیں۔ حسب پسند ایک سے دو قلم کے فوڈنگ کے شامل کر لیں۔



اجزاء

میدہ	تھن پیالی	پھنی	ایک چمائی پیالی	انڈے	100 گرام
نمک	ڈیڑ چائے کا چمچ	شہد	دو کھانے کے چمچ	سفید ل	دو کھانے کے چمچ
نمک دودھ کا پاؤڈر	دو کھانے کے چمچ	نمک خیر	ڈیڑ چائے کا چمچ	ڈالڈا کوکنگ آئل	آدھی پیالی

ترکیبے

- میدے میں ایک چائے کا چمچ پھنی، نمک، دودھ کا پاؤڈر، خیر، ایک انڈا اور ڈالڈا کوکنگ آئل ڈال کر اچھی طرح ملائیں۔
- پھر تھوڑا تھوڑا کر کے نیم گرم پانی ڈال کر نرم کوئٹہ لیں اور ڈھک کر گرم جگہ پر رکھ دیں۔ جب اچھی طرح پھول جائے تو اس کو دوبارہ کوئٹہ کر کے ایک سائز کے گول پیڑے بنالیں اور انہیں پھنی کی ہوئی گول بیانیگہ ٹرے میں ساتھ ساتھ رکھ دیں۔
- کچن ڈال سے ڈھک کر گرم جگہ پر رکھ دیں، پھر اس پر برش کی مدد سے انڈے کی زردی لگا دیں۔ گرم اوون میں 180°C پر بیس سے پچیس منٹ کے لئے بیک کر لیں۔
- بریڈ کو سنہری ہونے پر اوون سے نکالیں اور گرم گرم بریڈ پر (پھنی اور شہد کو ملا کر پکایا ہوا) شیرہ ڈال کر تلی چھڑک دیں۔

پیریزنٹیشن

یہ غذا میت سے گھر پر خوشنما بریڈ تھن اور بڑوں کو بھائے گی۔

تیاری کا وقت: ایک گھنٹہ | بیک کا وقت: بیس سے پچیس منٹ | افراد: پانچ سے چھ کے لئے



اسٹرابری	نہن سے چار عدد	سوفٹ ڈرنک	ایک عدد پھوٹی	پود ہن	دو کھانے کے چمچ
اسٹرابری جیلی	ایک پیکٹ	چینی	دو کھانے کے چمچ	کئی ہوئی برف	حسب پسند

ترکیبے

- ۱۔ ایک پیالہ ایلٹے ہوئے گرم پانی میں اسٹرابری جیلی ڈال کر انہی طرح ملائیں پھر اس میں ایک پیالہ سادہ پانی ملا کر دکھ لیں
- ۲۔ بلینڈر میں صاف دھلی ہوئی اسٹرابری، چینی اور پودینہ ڈال کر بلینڈ کریں۔ ساتھ ہی تیار کی ہوئی جیلی بھی شامل کرنے جائیں
- ۳۔ آخر میں اس میں سوفٹ ڈرنک اور کئی ہوئی برف ڈال کر بلینڈ کر لیں

پیریزنٹیشن

فرہ صورت سے گھاسوں میں نکال کر اسی وقت اس ٹنڈی فرحت بخش ڈرنک کا لطف اٹھائیں۔
نیاری کا وقت: دس سے چار وینٹ | افراد: تین سے چار کے لئے



اجزاء

دودھ	ایک لیٹر	میسوئی لاپٹی	دو تین عدد
دہی	ایک پال	مرق گلاب	چند قطرے
بہنی	ذریعہ پانی		

ترکیبے

1. دس گلے بنانے کے لئے سب سے پہلے تازہ دودھ سے پھیر بنالیں اس کے لئے صاف سترے بہنی میں دودھ کو بالائے رکھیں اور بال اتنے پر اس میں دہی چھینٹ کر ڈال دیں
2. تیز آگ پر دودھ کو بالیں اور پانی علیحدہ کرنے پر چوبیس سے اتار کر اس میں دو سے تین بہانی بخ ٹھنڈا پانی ڈال دیں
3. پانچ سے سات منٹ ٹھنڈی جگہ پر رکھ کر جب ٹھنڈا ہو جائے تو اسے ٹھیک کے کپڑے میں ڈال کر لٹکا دیں
4. ابھی طرح دواؤں ہاتھوں سے دبا دبا کر پانی چھوڑ لیں اور جب پھیر اپنی طرح خشک ہو جائے تو اسے نموار تلخ پر رکھ کر ہنسیلوں سے گوندھیں
5. انہی دہ گوندھیں کہ پھیر کو دانہ قسم ہو جائے پھر اس کے چھوٹے چھوٹے گولے بنالیں
6. چینی میں ڈھائی پانی پانی ڈال کر گھمیل لیں اور اس میں لاپٹی ہیں کر ڈالیں۔ دومیانی آگ پر پکے رکھ دیں
7. جب شیرے کو بال آجائے تو اس میں نیار کے ہوئے خیر کے گولے ڈال کر ڈھک دیں اور دومیانی آگ پر پکا لیں
8. دومیان میں ہر دو سے تین منٹ بعد وٹکن کھول دیں تاکہ بال بہنی سے باہر نہا جائے دس سے بارہ منٹ پکاتے ہوئے دس گلے پھول جائے تو چوبیس سے اتار کر مرق گلاب ڈال دیں

خاص: واقع پر گھر میں بنے ہوئے صاف سترے دس گلوں کو بخ ٹھنڈا کر کے پیش کریں۔

پکاتے کا وقت: پندرہ سے بیس منٹ | تعداد: دس سے بارہ عدد

شہد
دو کھانے کے چمچ
دارچینی ہسی ہونی
آدھا چائے کا چمچ
والد اکونگ آئل
ایک کھانے کا چمچ

کنڈی منڈنگ
آدھی پیال
چینی
دو کھانے کے چمچ
جیلٹن پاؤڈر
دو کھانے کے چمچ
سادے بسکٹ
100 گرام

دو تین عدد
ایک پیالی
ایک پیالی
آدھی پیالی

اجزاء

ترکیب

1 بسکٹ کو گرائنڈ کریں ڈال کر یا بلیں کی مدد سے ہادیک چروا کر لیں۔ پھر چین میں ڈال کر اس میں شہد اور دارچینی شامل کریں اور الٹی آٹھ پر دیکھیں تاکہ بسکٹ کا پورا اچھی طرح شہد کے ساتھ مل جائے۔

2 بیکنگ چین میں بڑھاپے اس طرح لگائیں کہ ٹرے سے باہر نکلا؛ اور ہوتا کہ ایک کو آسانی سے نکالا جاسکے۔ اس پر برش کی مدد سے والد اکونگ آئل لگائیں اور بسکٹ کے کچھر کو اچھی طرح دبا کر ایک آٹھ موٹی تہ لگا دیں۔ آدھے گھنٹے کے لئے فریز میں رکھ دیں۔

3 جیلٹن میں دو کھانے کے چمچ پانی اور لیٹوں کا دس ملا کر ڈبل پراٹر پر پکائیں۔

4 کیونکہ کو صاف دھو لیں اور ایک کیونکا اور پر کا ہادیک پہنا کا کال لیں۔ اس کو ہادیک کاٹ کر گرم پانی میں ابال کر نکالیں۔ کیونکہ کے ہادیک تھلے کاٹ لیں

5 کیونکہ دس نکال لیں اور اس میں ٹھنڈے سے سکے ہوئے ٹھیکے ملائیں اور اس میں دو کھانے کے چمچ چینی ڈال کر اتنی دیر پکائیں کہ گاڑھا ہو جائے

6 کریم کو ٹھنڈا کر لیں اور اسے صاف خشک پیالے میں ڈال کر الیکٹرک بیٹر سے پھینٹیں

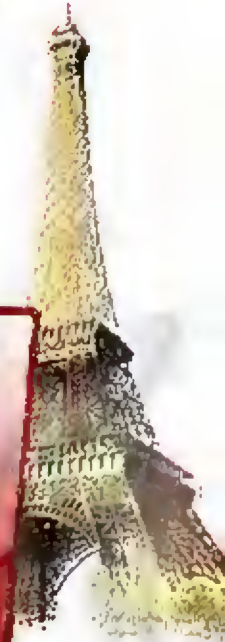
7 کانچ چیز اور کنڈی منڈنگ کو ٹھیکہ پھینٹ لیں۔ پھر اس میں وہی جیلٹن کا آمیزہ کریم اور ٹھنڈا کیا؛ اور کیونکا کچھر ڈال کر ملا دیں۔ اس کچھر کو بیکنگ چین میں بسکٹ کے اوپر ڈال دیں اور تہ سے آٹھ گھنٹوں کے لئے فریز میں رکھ دیں

8 فریز سے نکال کر چند منٹ روم ٹمپریچر پر رکھیں پھر اسے ماس سے بڑھاپے کو اٹھاتے ہوئے ایک کو ٹرے سے نکال لیں۔ کیونکہ کے سائمنر سے اوپر سے خوبصورتی سے تیار دیں۔

تیار دی کا وقت: ایک سے دو گھنٹہ | ٹھنڈا کرنے کے لئے: پانچ سے چھ گھنٹے | افراد: پانچ سے چھ

پیرس سے فخر کے ساتھ!

دنیا کے مہرین نے دیا ڈالدا کی بین الاقوامی
مہارت کو منفرد اعزاز

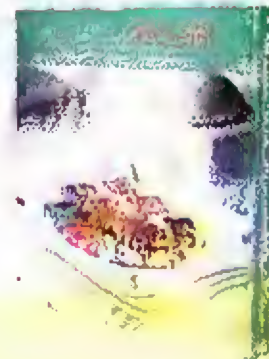


تاریخ میں پہلی بار، پاکستان نے جیتا

Gourmand World Cookbook Awards

ڈالدا کا مسٹر خوان
سپلاٹینم ایڈیشن

Best Corporate Cookbook In the World



Dalda

READING
Section



فون | ٹول فری | : 0800-32532
پتہ : P.O.Box 3660، کراچی، پاکستان
ای میل : dalda.advisory@daldafoods.com
ویب سائٹ : www.daldafoods.com

